



## Terres de Grès (Rosé) Minervois

<b>Appellation</b>	AOP Minervois
<b>Millésime</b>	2016
<b>Cépages</b>	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Pique Poule
<b>Type de vin</b>	Rosé sec, robe saumon claire
<b>Terroir</b>	Coteaux de Grès
<b>Mode de culture</b>	Agriculture biologique
<b>Vinification</b>	Vendanges manuelles, pressurage direct, réduction des sulfites (bioprotection), élevage
<b>Dégustation</b>	Vin franc, sur le fruit frais, ample et soyeux au palais, gouleyant mais sachant rester sec et frais
<b>Vieillissement</b>	1 à 3 ans
<b>Accords vin et mets</b>	Apéritif, crudités, salade niçoise, sushis, pizzas, escalopes de dinde, viande blanche grillée aux épices, ratatouille, tajines, paëlla, bouillabaisse, calamars, filets de daurade grillés, crabe, moussaka d'aubergine, osso bucco
<b>Conseils</b>	Servir à 8°C
<b>Alcool et sucre</b>	13,5% / vol vin sec
<b>Conditionnement</b>	Carton : 6 debout Bouteille : Aliénor blanche Bouchage : Select Green, de Nomacorc, capsule complexe

